



Suggestions de la semaine



- Filet de bœuf national maturé 60 jours, sauce au Porto et éclats de foie gras.....24.00€
- petites palourdes) 4 fois purifiées à l'H.V.O.18.00€
- WAGYU Japonais 100gr.....36.00€
- Gambas Rouges de Huelva l'ail ou sur sel gemme 250gr.....22.00€
- Anchois "0.0" de la Ria de Santoña montés sur fromage français, tomate valencienne et avocat Colibri, avec pétales et ail..... 4.u.....16.00€
- Agneau Jeune D.O Aragón (2pax).....23.00€p.p
- Œufs cassés façon "LUCIO" avec Carabineros à l'ail..... 24.00€
- Endives rouges nationales avec crème de Cabrales (fromage bleu), noix, burrata, avocat national et mayonnaise au basilic.....20.00€
- Calmar de plage en fleur enrobé de farine de pois chiche sur une sauce tartare douce et sauce chili.....18.50€
- Bar Sauvage 1 kg (2 pax).....23.00€p.p
- Turbot Galicien au four avec pommes de terre "panadera" et dos(4pax)23.00€
- Vivaneau Sauvage 4pax.....22.00€ p.p
- Sole Sauvage de Méditerranée (450gr) à la plancha 450gr28.00€
- Chateaubriand avec sauce béarnaise...(min 2 pax).....23.00€ P.P
- Quart de Chevreau de lait D.O. Murcia, rôti à l'ancienne.....(2pax)..25.00€p.p

Turbot, Bar et Vivaneau – Veuillez demander à notre personnel les références/méthodes de cuisson (prix par portion

